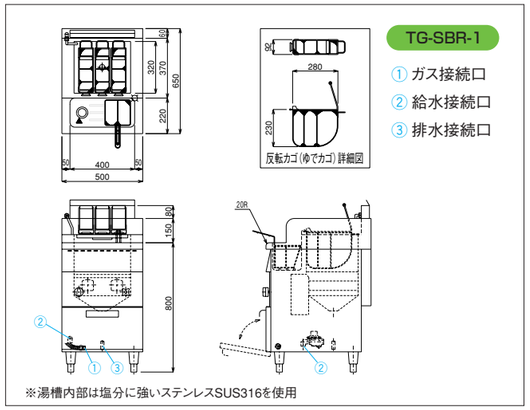
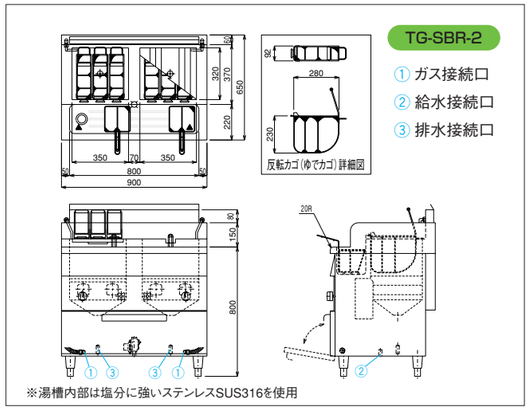
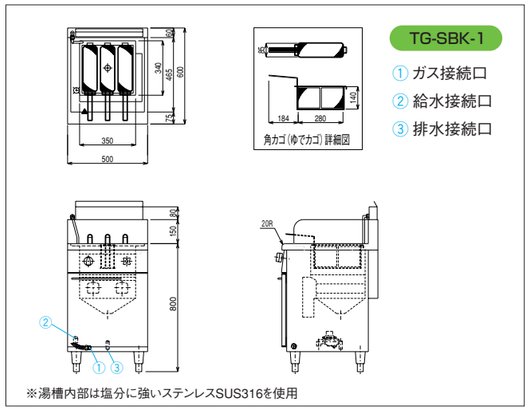
仕様

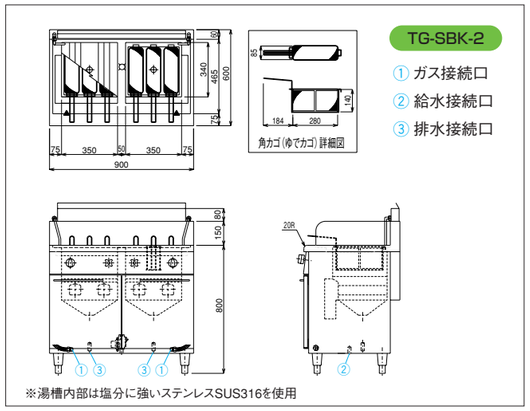
品名	スパゲティーボイラー（反転カゴ式）				スパゲティーボイラー（角カゴ式）			
型式	TG-SBR-1		TG-SBR-2		TG-SBK-1		TG-SBK-2	
外形寸法	W500×D650×H800（mm）		W900×D650×H800（mm）		W500×D600×H800（mm）		W900×D600×H800（mm）	
製品重量	75.0kg		140.0kg		55.0kg		110kg	
槽容量	43ℓ		43ℓ×2		38ℓ		38ℓ×2	
ガス消費量	都市ガス	LPガス	都市ガス	LPガス	都市ガス	LPガス	都市ガス	LPガス
	9.34kW（8,000kcal/h）	9.21kW（0.66kg/h）	18.6kW（16,000kcal/h）	18.5kW（1.33kg/h）	9.34kW（8,000kcal/h）	9.21kW（0.66kg/h）	18.6kW（16,000kcal/h）	18.5kW（1.33kg/h）
点火方式	圧電点火		圧電点火		圧電点火		圧電点火	
立消え安全装置	熱電対方式		熱電対方式		熱電対方式		熱電対方式	
過熱防止装置	バイメタル方式		バイメタル方式		バイメタル方式		バイメタル方式	
ガス接続口	15A		15A×2		15A		15A×2	
給水接続口	15A		20A		15A		20A	
排水接続口	32A		32A×2		32A		32A×2	
備考	ゆでカゴ W92×D280×H230mm ×3 受けカゴ 1ヶ、 中底×1		ゆでカゴ W92×D280×H230mm ×6 受けカゴ 2ヶ、 中底×2		ゆでカゴW85×D280×H140mm ×3 中底×1		ゆでカゴ W85×D280×H140mm ×6 中底×2	

外形図









⚠ 安全に関するご注意

■ご使用の前に必ず取扱説明書を良くお読みの上、正しくご使用ください。
■本カタログに掲載されている製品は本来の目的以外には使用しないでください。また屋内専用としてご使用ください。
■据え付け工事、設備工事が必要となります。タニコーまたは資格のある専門業者にご相談ください。

タニコー株式会社

本社：〒142-0041　東京都品川区戸越1-7-20
TEL.03-5498-7111(代) FAX.03-5498-7927

■営業所／札幌、岩見沢、旭川、北見、函館、苫小牧、帯広、釧路、酒田、山形、八戸、青森、盛岡、水沢、秋田、大館、仙台、東福島、郡山、福島、いわき、高崎、新潟、大宮、熊谷、長野、松本、宇都宮、水戸、つくば、千葉、柏、東京、城東、城北、川崎、厚木、横浜、藤沢、立川、甲府、名古屋、豊橋、岐阜、三重、静岡、三島、浜松、福井、越前、富山、高岡、金沢、大阪、堺、和歌山、神戸、姫路、京都、福知山、広島、山口、岡山、福山、松江、鳥取、高松、徳島、松山、高知、新居浜、福岡、久留米、佐賀、北九州、大分、長崎、佐世保、熊本、宮崎、延岡、鹿児島、沖縄

■ショールーム／宇都宮、東名・川崎
■工場／北海道、福島小高、福島小高第二、福島原町、福島鹿島第一、福島鹿島第二、川崎野川、福井大野第一、福井大野第二、福井丸岡、九州

※タニコーホームページ　URL http://www.tanico.co.jp/

※この製品は、開発製品のため予告なしに変更する場合があります。あらかじめご了承ください。

PRM-CI119-0702C50-25SE

tanico

省エネタイプ**スパゲティーボイラー**
TG-SBR-1　TG-SBR-2
TG-SBK-1　TG-SBK-2

70%の熱効率で茹で上げる。パスタ料理の新常識。

farina
ファリーナ

70%の熱効率が、ランニングコストを大幅に削減。
厨房の理想を追求したスパゲティーボイラー。

farina

ファリーナ

麺の茹で加減。
それはパスタをおいしく作る条件のひとつです。

適度な噴流で、麺を揺らすように茹で上げるファリーナなら、アルデンテの仕上がりも思いのまま。独特の食感も容易に再現できます。また、70%の熱効率がコストを大幅に削減し、1/2の排気温度が快適な作業環境を可能にします。本場のおいしさと理想的な厨房の実現なら、スパゲティーボイラー・ファリーナにおまかせ下さい。

絶妙な茹で加減で「アルデンテ」を再現!

おいしいパスタの条件とも言われる、アルデンテ。麺表面の被膜を壊さない程度に、ゆっくりと揺らし茹で上げます。麺内部に熱を伝えないよう髪の毛一本分の芯を残し、歯ごたえがある状態に。絡めるソースや食べ方によって、茹で加減の調節が必要です。

麺を揺らす程度の適度な噴流

噴流が中央に集中しない中間加熱設計を採用。全体を揺らすような平均的な噴流が可能になり、アルデンテ状態を容易に再現できます。また、ガス消費量が低いため、ランニングコスト削減につながります。

※1カゴ当たり200gの乾麺投入時

温度を下げない、給湯タンクを装備

給水による湯温の低下は、アルデンテ再現の弊害となります。ファリーナでは燃焼部排熱を利用した給湯タンクを設置し、給湯温度を維持します。また、湯量の多い槽内設計のため、麺投入による温度低下を防ぎます。

独自の長穴式バッフル板

比重の軽い乾麺に合わせ、長穴式のバッフル板を用いています。麺全体をねじるように回すことができるため、長さのあるスパゲッティを茹でるのに適した方式です。

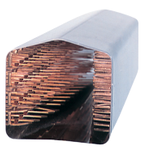
業界No1の省エネを実現!

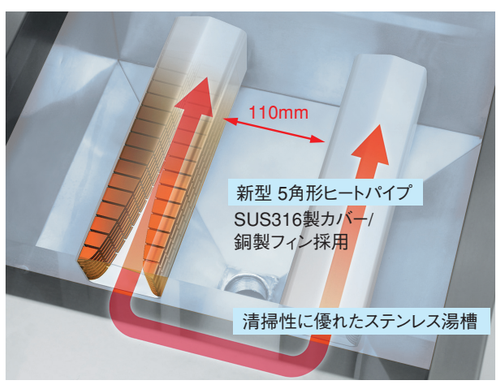
手をかざしても大丈夫

排気温度を従来製品の1/2にまで抑え、手をかざせる状態を実現。安全性と厨房環境の改善が望めます。また、空調費用や作業者の疲労を軽減することができます。

これまでにない熱効率を実現

144ヶ所の銅フィンが、従来の高効率タイプより熱効率を大幅に改善。業界最高の省エネ性を可能にしました。経済性と厨房室温の低減に貢献します。

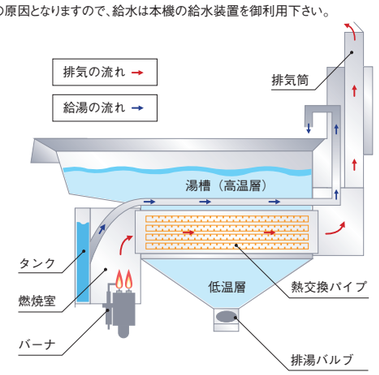




湯温の低下を軽減

燃焼室にタンクを設置し、燃焼部排熱を利用して水を温めます。これにより60℃近い温度の給水(約0.6ℓ/分)が可能になり、湯温の低下を軽減します。

※故障の原因となりますので、給水は本機の給水装置を御利用下さい。



掃除しやすいクリーン設計

ヒートパイプの間隔が広いため、槽内の清掃も容易に行うことができます。また、内外装にはステンレスを使用。景観、耐久性にも優れた設計です。

アイドリング機能でコスト を軽減

アイドリング機能を搭載。混雑していない時間帯など、待機時のガス料金を大幅に軽減します。

反転カゴ式1槽タイプ

TG-SBR-1 税込¥537,600 ¥512,000

外形寸法 W500×D650×H800mm

反転カゴ式2槽タイプ

TG-SBR-2 税込¥904,050 ¥861,000

外形寸法 W900×D650×H800mm

角カゴ式1槽タイプ

TG-SBK-1 税込¥471,450 ¥449,000

外形寸法 W500×D600×H800mm

角カゴ式2槽タイプ

TG-SBK-2 税込¥809,550 ¥771,000

外形寸法 W900×D600×H800mm

反転カゴ式だから、サッと受けカゴへ。

ファリーナ独自の反転カゴ式なら、誰にでも簡単に麺を上げることができます。奥行寸法650mmと、現場に対応するサイズ。軽くて扱いやすいので、作業効率アップにつながります。

JIA認証 (財)日本ガス機器検査協会検査合格品

farina(ファリーナ)とは、
イタリア語で小麦粉を表します。